

Печь конвекционная UNOX
XEFR-04HS-EMRV без сливного
отверстия



(Цена со склада в г.Москва)

150 078 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-EMRV предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и светодиодной LED подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие для противней - из хромированной стали. Пекарские листы в комплект поставки не входят и приобретаются дополнительно. Ручные режимы выпечки: Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °C Конвекция с паром 48-260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100% Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus
Программирование: 9 шагов выпекания
Технология MULTI.Time: возможность установки до 10 таймеров для готовки различных блюд одновременно Встроенная память на 896 программ с возможностью задать имя и изображение Возможность сохранять рецепты с номером
Особенности: Панель управления MASTER AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи Вентилятор с возможностью реверсивного вращения DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи Получение пара в температурном диапазоне 48-260 °C Комбинация влажного и

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38503
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,5
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	500
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	460x330
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	55
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	680x770x560
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	4 листа для выпечки TG 305
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °C DATA DRIVEN COOKING: Wi-Fi соединение DDC.Ai: применение искусственного интеллекта для получения персональных рецептов и советов в зависимости от фактических потребностей DDC.App: контроль печи в режиме онлайн со смартфона DDC.Unox.com: создание и загрузка рецептов в печь с компьютера DDC.Stats: анализ потребления энергии, расхода воды, времени приготовления и т.п. MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей ADAPTIVE.Cooking: оптимизация показателей Тепловая оптимизация процесса и автоматическое изменение параметров выпечки для достижения идеального результата Обеспечение одинакового результата как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи Автоматическая регулировка влажности при помощи датчика CLIMALUX: автоматическое управление уровнем влажности AUTO.Soft: автоматическая плавная регулировка подъема температуры для оптимального распределения тепла по всем уровням в камере SMART.Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предварительного нагрева камеры с учетом предварительных действий Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность Температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60332-2-42 Автоматическая остановка вентиляторов при открытии двери для снижения потери тепла Адаптивный расход электроэнергии в зависимости от реальной потребности Дверца с двойным остеклением Открывание двери: Справа налево Вспомогательные функции: Температура предразогрева до 260 °C Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере Режим непрерывного функционирования «INF» Единицы измерения температуры °C или °F Технические детали: Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены LED-подсветка камеры Замок Soft-close Датчик открытия дверцы Система защиты от перегрева Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы USB-разъём Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: XEKHT-HCHS XEKHT-ACHS XWKHT-BCHS Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016 Комплект фильтр-системы XHC 010 Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: XWKQT-00HS-E Подставка: XWKRT-06HS-M XWKRT-00HS-F XWKRT-08HS-H Комплект контейнеров для воды: XHC 020 XHC 022 XHC 024 XHC 026 Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки XEC 015 Комплект ножек: XUC 025 XUC 045 Совместимость: Расстоечный шкаф XEKPT-08HS-C Расстоечный шкаф XEKPT-08HS-B